دہی والے بینگن

اجزاء۔

بینگن تین پاؤ

دہی آدھا کلو

پیاز دو میڈیم

نمک حسب ذائقہ

لال مرچ ایک کھانے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ

کٹی لال مرچ ایک چائے کا چمچ

گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

پانی آدھا کپ

زیرہ دو چائے کے چمچ

گول لال مرچ چار سے پانچ عدد

کڑی پتے 7 سے 8

لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

تیل حسب ضرورت

ترکیب۔

بینگن کو دھو کر خشک کر کے گول قتلے کاٹ لیں

اور پانی میں دس سے پندرہ منٹ بھگو دیں

چٹکی بھر نمک بھی ڈال دیں پانی میں

ایک پین میں تیل ڈالیں اور چوپڈ پیاز ڈالیں

جب پیاز گولڈن ہو جائے تو اس میں لہسن پیسٹ ڈال دیں

ہلکا سا فرائی کرلیں اس میں نمک ، دھنیا پاؤڈر ، لال مرچ

پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر ، کٹی لال مرچ اور گرم مصالحہ پاؤڈر

ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں

اب اس کو ایک منٹ پکائیں پھر اس میں پانی شامل کر کے
پانچ منٹ تک پکائیں

ایک پین میں تیل ڈالیں گرم کریں خشک کئے ہوئے بینگن کے

قتلے دونوں سائیڈوں سے گولڈن ہونے تک فرائی کریں

ایک باؤل میں دہی ڈال کر پھینٹ لیں

اب ایک سرونگ ڈش میں گریوی ڈالیں بینگن پھیلا کر رکھیں

پھر گریوی ڈالیں اوپر دہی ڈالیں

ایک پین میں تیل 5 سے 6 چمچ گرم کریں

اس میں زیرہ ڈالیں اور گول لال مرچ اور کڑی پتے فرائی کریں

اب یہ بگھار دہی پر ڈال کر دہی بینگن کو روٹی یا ابلے چاول کے ساتھ سرو کریں

نوٹ۔

آپ بینگن پر نمک ، مرچ یا چاٹ مصالحہ پاؤڈر چھڑک کر بھی فرائی کر سکتے ہیں

0307-8162003